

酒旅融出新场景

本报讯（记者 钱诚）8月12日，遵义市仁怀市茅台镇1915广场仁怀酱香酒道馆，营业员正为一位游客定制一杯属于她的酱酒鸡尾酒——不呛不烈，入口回甘。游客接过酒，第一反应是拍照发朋友圈：“原来酱酒还能这么喝。”不远处的邹记酱香蹄花，将酱酒融入传统黔味菜肴，游客坐下来边吃边聊，一待就是一下午。

白酒，正在遵义变得不再只是酒。几年



地道烙锅最配酱香佳酿

本报讯（记者 程佩佩）8月11日傍晚，遵义市汇川区苏福商圈白酒庄主题灯饰次第点亮，特色拱门、文化墙绘与休闲景观座椅相映成趣。在商圈的苏州路贵阳常红烙锅店里，河北游客丁先生一边翻烤食材，一边品杯中的珍酒。他说：“之前没喝过酱香酒，来到遵义旅游，地道烙锅搭配酱香佳酿，成为认识这座酒城最直观的方式。”

鲜活的餐酒交融场景，正是苏州路文酒旅特色街区发展的生动缩影。这条街区于2025年底正式开街，作为汇川区推进“文旅酒商”融合发展的重要载体，集聚特色餐饮、潮流文创、休闲娱乐、酒文化体验多元业态。

依托遵义酒业足球超级联赛、世界杯等热点，街区联动商户、酒企推出优惠套餐，实现观赛、聚餐、品酒一站式消费。

前，游客到茅台镇，多半是买了酒就走。如今，同样一座镇，能待上两三天——白天逛酒庄、进酒窖、体验酿酒，晚上看《天酿》演出、喝酱香特调、逛酒街夜市。酒旅融合，正悄然改变这座城市的消费逻辑。

推动这一变化的，是省、市两级战略的持续加码。贵州省《政府工作报告》连续两年对“卖酒向卖生活方式转变”作出安排部署。不久前，《贵州省打造“卖酒向卖生活方式”转变升级版行动方案（2026—2030年）》出台。遵义也迅速铺开一张“施工图”：“十五五”时期，将拓展“卖酒向卖生活方式转变”路径，持续构建“酒+”消费新模式、新场景、新业态，加大酒旅、酒餐、酒车、酒商联动，新增星级特色酒庄3家以上，提质改造重点星级特色酒庄15家以上，提升美食美酒街区9条，提质升级酒旅融合景区14个。

战略引领之下，产业基础日益夯实，酒庄集群加速成型。遵义已累计评定星级特色酒庄25家，遍布赤水河谷，有的主打传统酿造体验，有的

侧重高端度假休闲，有的聚焦酱酒研学。贵州珍酒酒旅融合产业园推出封坛之旅、DIY调酒、酱香冰淇淋、酱肉包等多元体验，贵州贤酒酒旅融合文化园景区打造古风酒窖参观、音乐酿酒等特色项目。这些特色载体，形成各具特色、互补发展的旅游格局。

酒庄之外，消费场景同样持续丰富，酒街酒景串珠成链。在中心城区，遵义·1935文化街区已成为酒旅融合的重要地标，街区内的酱酒文化博物馆将红色研学与酱酒文化体验有机结合。红军街、1935好吃街汇集酱酒体验馆、仁怀酱香体验馆等多元业态，游客可品鉴、用餐、购买文创产品。汇川区依托苏州路等商圈打造酒餐联动店铺，小林海鲜、王静私房菜、树厨等餐馆与酱酒品牌形成联动。乌江寨国际旅游度假区则打造酱酒巷、酱酒工坊等沉浸式体验区，推出DIY酿造米酒、酱香果饮等特色产品，《悠悠酿酒情》表演每日上演。

场景日趋丰富，跨界融合也层出不穷，酱酒正以更年轻的方式走进生活。汇川区打造慢鹿咖啡、璞岚咖啡等多家酱咖旗舰店，

本土原创酱香Dirty、酱香果咖让酱香与咖啡奇妙碰撞。茅台镇影酒屋推出“流浪酒馆”活动——老板根据客人性格定制调酒，还开展DIY创意调酒、“以物换物”“摄影照片”等活动。酒香正以多元形态融入城市日常。

产品与场景不断丰富的时候，品牌活动持续发力，进一步提升酒旅融合的影响力。遵义已连续举办三届“赤水河谷九月九·遵义酱酒节”，推出对话会、重阳祭水、美酒美食嘉年华等系列活动，最令人耳目一新的，当属4月开幕的首届遵义酒业足球超级联赛。赛场上，茅台、习酒、珍酒、董酒等23支本土酒企代表队、共638名球员激烈角逐；赛场外，酱香品鉴区、特色美食市集、非遗文创展同步开放，观众“场内看球、场外逛展”。赛事配套推出“观赛+住宿+景区”一站式套餐，把赛场人气快速转化为消费增量。

从酒庄到酒街，从酱香咖啡到“酒超”联赛，当酒不再只是杯中物，而成为可参观、可品鉴、可体验的生活方式，遵义正以更好的场景、更多的产品、更优的服务，书写着从“卖酒向卖生活方式”转变的生动答卷。



游客在遵义市汇川区苏州路常红烙锅店就餐。本报记者 程佩佩 摄

酱酒入菜新风味



游客品尝酱香味茅帮茶香鸭。

本报记者 陈颖 摄

本报讯（记者 陈颖）8月12日12时许，遵义市仁怀市茅台镇本土餐饮品牌茅帮菜馆内客流熙攘。听闻茅台镇独创酱酒入菜的特色吃法，游客丁浩峰慕名前来，单点招牌菜品茅帮茶香鸭，沉浸式体验舌尖上的酱香风味。

这份独具特色的酱香菜品，正是仁怀酒旅深度融合的生动缩影。深耕餐饮行业多年，手握二级酒体勾调师资质的餐厅负责人徐建文，是这场酒食跨界融合的主创者。谈及跨界创新、深耕酱酒菜系的初衷，他说：“游客奔赴酱酒核心产区，除了观酒、品酒，最直观的就是舌尖体验。我们打造酱酒特色菜系，旨在通过酱酒入菜的创新形式，推动仁怀文旅从卖产品向卖生

活方式转变。”

茅帮菜主打两款特色酱酒菜品，分别是茅帮茶香鸭、酱香柴把鱼。两道菜品均在食材腌制环节加入优质酱香白酒，借助酒液去腥提香、软化肉质，让醇厚酱香充分融入食材肌理，实现菜品风味与酱酒产区文化的自然融合。得益于特色菜品的引流与口碑效应，餐厅上月实现营业收入9万余元。

目前，门店已形成“菜品体验—文化感知—产品选购”的完整消费闭环，既补齐茅台镇酒旅餐饮配套短板，也打破“酒旅即喝酒”的刻板印象，让不同年龄段、不同消费偏好的游客，都能通过烟火美食读懂酱酒文化，持续激活仁怀酒旅融合新活力。

街区潮馆闻酒香

本报讯（记者 徐春燕）8月11日下午，走进遵义1935红色街区贵州董酒·董LIFE生活馆，网红打卡布景、国风非遗竹编装置，加之推出的董香咖啡、草本文创、特调鸡尾酒等新品，吸引不少市民游客到访。

场馆主管刘秋辰介绍，遵义1935街区紧邻遵义会议纪念馆等红色资源，常年汇聚全国各地游客。借助街区庞大的红色文旅流量，场馆致力于把董酒品牌、贵州独有的草本酿酒非遗技艺推向全国。为拉近和年轻群体的距离，生活馆除在布景上贴近年轻人喜爱的风格外，还创新打造多元跨界产品线，自主研发董香咖啡、董香冰淇淋、董香面包，还推出多款以董酒为基底调制的特色鸡尾酒。

当前，生活馆内各类特色饮品日均销量在500杯左右，日均接待打卡游客超4000人次。除特色吃喝、打卡体验外，生活馆还利用酿酒所用天然草本原料，制作五行线香文创供游客

选购，将董酒草本文化融入日常生活。源源不断的年轻客流也持续转化为品牌关注度，不少打卡体验过后的游客主动咨询董酒白酒产品、董香型白酒文化。

顺着街巷缓步街区转角，记者看到，仁怀酱香生活馆同样人气旺盛。门店入口区域，整齐陈列各类酱酒主题文创产品，往里设置智能自助品鉴专区，游客扫码即可现场品鉴到仁怀十大名酒，场馆还专门划分免费品酒、特色饮品体验区域。记者到访当日，一支40余人的香港旅行团正在馆内围坐品鉴酱香美酒，沉浸式感受酱酒独特风味与产区文化。

遵义1935街区运营方有关负责人介绍，近两年来，街区已完成业态全面迭代升级，过去零散分布、只以售卖酒水为主的传统小酒铺，已被各大头部酒企打造的复合型新潮酒文化馆取而代之。依托街区成熟的文旅流量，游客参观红色旧址后，就能沉浸式体验白酒文化，实现红色文旅与白酒产业双向引流、深度融合。

自2025年1月开街以来，遵义1935街区累计招商引进美食潮饮类商户超过50户，其中美酒体验业态涉及9家企业，仁怀酱香生活馆、董酒·董LIFE体验馆、珍酒、习酒、三大烧坊等品牌相继入驻，彻底告别单一卖货模式，转向文化展示、休闲打卡、文创消费一体化运营。



市民、游客在董酒·董LIFE生活馆内拍照打卡。

本报记者 徐春燕 摄

年轻人爱上酱香咖啡

本报讯（记者 吴浩宇）8月8日，遵义市汇川区hoo cafe店，一杯杯色泽各异、风味独特的酱香咖啡吸引顾客品尝。门店负责人陈韦唯介绍，酱酒本身是贵州的一张名片，但在受众群体中，年轻人似乎还不算多。自己尝试将酱酒与咖啡结合，希望酱香咖啡能成为更多年轻人了解酱香的一把钥匙。

目前，hoo cafe主推三款酱酒咖啡，分别为含牛奶、含奶油和不含奶制品的产品，为消费者提供多样选择。门店在酱酒原料上坚持选用纯粮酿造的贵州本土品牌，现阶段主要使用珍酒和茅台酒，后续还将考虑与更多本土优质品牌合作。

其中，“珍有黔”将贵州珍酒与黔北姜子搭配，醇厚酱香融合山野清香，呈现出鲜明的贵州地域风味；“珍好嚯”以凤梨、鲜橙、耶加雪菲咖啡等风味为铺陈，加入淡奶调和口感，果香、花香与酱香层层展开；“珍菊气”则通过分子料理技法，让珍酒与葡萄汁的清甜率先释放，再与陶坛酱香、冷萃咖啡的柔和焦香交织，口感温绵绵长。

“酱香咖啡在遵义本地已有较好的认知度，也受到外地游客特别是年轻游客的关注，很多游客会专门来尝鲜。”陈韦唯说。

近年来，汇川区深挖白酒文化内核，融合本土酿酒工艺与咖啡潮流，



打造“酱香咖啡”特色消费IP。2025年，先后开办两届酱香咖啡生活文化周，落地咖啡冲煮赛事、文化沙龙等活动，兼顾赛事专业性、文化深度与大众趣味性。3个月的时间，从汇川酱咖1.0到2.0，活动总人流量突破13万人次，“打卡酱香咖啡”掀起文旅热潮，推动传统白酒文化以年轻时尚的形式破圈出圈。

如今，汇川已有多家咖啡店推出酱香咖啡。从一杯创意饮品到一项文旅活动，酱香咖啡正推动酱酒文化以更年轻、时尚的方式融入消费场景，为汇川酒旅融合发展增添新滋味。



游客查看酱香咖啡宣传册。

本报记者 吴浩宇 摄

上海胸科专家赴遵为175名患儿义诊

本报讯（记者 谢国欢）8月11日至12日，上海市胸科医院专家团队跨越1600多公里赴遵，在遵义市凤冈、仁怀、桐梓三地开展“上海—遵义先天性心脏病患儿助医项目”筛查工作。本次活动共筛查儿童175名，并为其提供专业诊疗服务。

自2017年启动该项目以来，这条跨越山海的“生命通道”已畅通9年。其间，沪遵双方两次续签协议，筛查范围从单纯的先天性心脏病患儿扩大至胸壁畸形患儿。项目累计筛查疑似患儿超2000名，成功实施免费手术199例，减免各项医疗费用达455万余元。对于确诊需手术的患儿，上海市胸科医院开通赴沪治疗“绿色通道”，其交通、住宿及医保报销外的治疗费用均由上海市儿童基金会承担，真正实现患儿家庭“零负担”。

凤冈县前七月产碾茶800吨

本报讯（记者 李洋）8月12日，记者从遵义市召开的“主攻新茶类抢滩新赛道”凤冈县新闻发布会上获悉，凤冈县秉持“干净黔茶、品质先行”理念，全力推进高标准茶园基地建设，持续夯实茶产业发展基础。

源头管控上，凤冈县推建五级防控和黑名单制度，建成有机茶园26万亩、欧标碾茶15万亩、出口大基地18万亩；构建“一张码”全程溯源体系，今年检测茶鲜叶4399批次，合格率99.95%。

针对企业短板，凤冈县引进御茶村、欧上农业等头部企业，投资3.3亿元，带动27万茶农增收；实施梯度培育，全县210家加工主体中，龙头企业达39家。加工方面，现有碾茶生产线20条、抹茶生产线1条，年产能1500吨，1月至7月产碾茶800吨、产值8800万元，同比翻番。今年以来，销售新茶饮原料茶500吨、碎茶饮料100余万罐，销售额2800余万元。

遵义市农科院精心选育高粱种

本报讯（记者 邱胜）8月10日，遵义市汇川区团泽镇和平村，遵义市农科院科研基地高粱试验田里，省、市农业专家走进田间地头，开展高粱种质资源现场鉴定。

近年来，遵义市农科院依托贵州省农作物种质资源库建设，持续开展农作物种质资源收集、保护与评价利用。遵义市农科院联动中国农科院深圳基因组研究所，引进国外高粱种质资源1000余份。

今年，依托贵州省农业农村厅2026年省级种业发展项目《酒用高粱种质资源鉴定评价与保护》、遵义市农科院重大专项《酱香型酒用高粱育种体系建设》，项目组对千余份高粱种质资源开展系统鉴定评价，瞄准矮秆、早熟、抗病、高品质等酱酒生产关键指标，深挖可利用优异基因。

本次田间筛选鉴定覆盖1000余份高粱材料，科研人员完成了株高、穗长、主穗柄长度等10余项农艺性状以及抗病性系统调查，建成高粱种质资源表型数据库1个。经田间综合研判，共筛选出矮秆、早熟、抗病等各类优异高粱种质资源35份。

播州区14万亩高粱长势好

本报讯（记者 潘树涛 通讯员 蔡城池）8月，遵义市播州区枫香镇张村村高粱种植基地，连片的红缨子高粱整齐划一，行距株距规范有序。该村是播州区今年重点打造的500亩酒用高粱高产示范片之一，2017年起便与播州区粮食购销有限公司签订稳定收购订单。今年，全村558户种植高粱3617亩。

近年来，播州区成立高粱生产工作专班，实行农技人员分片包保责任制。区、镇农技人员和粮食购销公司人员深入田间地头，在选种育苗、移栽管护等关键环节开展现场指导，大力推广漂浮育苗等标准化栽培技术。今年6月，贵州省农作物技术推广总站还选派专家深入播州区，指导当地严格按照有机高粱生产规范要求操作，确保有机高粱品质。在田间管理上，全区构建“政府统防、第三方专防、群众自防”的防控网络；在标准化生产上，依托“高粱（红粱）种植标准化示范区”建设，在核心产区推广标准化生产技术规程。当下，播州区142万亩高粱在阳光下抽穗扬花、灌浆结实。

习水县寨坝镇七成避暑客来自川渝

本报讯（记者 李政林）盛夏时节，遵义市习水县寨坝镇友谊村明月山庄客房全满，30余间屋子住着50多名避暑游客。

民宿老板娘李晓玉说：“我和丈夫在外务工20多年，2019年看准家乡避暑商机回乡开民宿，最初只修两层18间房，还没完工就被订满，不少客人宁愿搭帐篷也要来。后来加盖一层，如今回头客占九成，很多游客提前一年付定金锁定房间。”来自成都的罗阿姨与朋友们连续3年到此避暑，她称赞这里气候清爽、食材地道，院内蔬菜现摘现烹，吃着放心舒心。

寨坝镇紧邻重庆江津区，夏季本地七成旅居客人来自川渝。依托21℃宜人气候，寨坝镇深挖“生态+文旅+康养”融合路径，全镇现有避暑地产16个、民宿宾馆84家。镇里规范民宿行业标准，旺季民宿入住率达96%；镇集设置200余个农贸摊位，农户售卖新鲜蔬果单日增收数百元。

本版责编：朱邛 杨红 莫欣欣 版式设计：陈倩